



◇ 材料

冷凍パイ生地 ……適量	《りんごの甘煮》
アップルプレザーブ (自家製煮りんご) ……適量	りんご ……2個
カスタードクリーム ……お好みで	バター ……5g
照り用卵 ……適量	グラニュー糖 ……50g
	シナモンパウダー ……お好みで

◇ 作り方

前準備 ・パイシートを半解凍しておく。 ・オーブンは180℃に予熱しておく。

1. 《りんごの甘煮》鍋にバターを弱火で熱し、りんごを炒め全体に馴染んだらグラニュー糖を加えりんごの表面が半透明になるまで煮詰める。
最後にお好みでシナモンパウダーを振り入れる。
2. パイシートにりんごの甘煮を包み、フォークなどでふちを押さえる。
(最初にカスタードクリームを伸ばし、その上にりんごの甘煮を乗せても良い。)
照り用卵を塗って180℃のオーブンで15分焼く。

パイ生地が
余ったら！



リーフパイを焼いてみよう！

パイシートを4mmの厚さにのばし直径7.5cmの菊型で抜いてめん棒で葉っぱの形にのばす。
表面にハケで水をサッと塗り、グラニュー糖をつけて葉脈を入れる。
180℃に予熱したオーブンに入れて約4分焼き、
表面が浮いてきたら一度取り出しめん棒を手早く転がして
表面を平らにし、160℃にして薄く色付くまで焼く。